BRASTEMP

Fornos Elétricos **BOC60/BOB60**

MANUAL DO CONSUMIDOR

Autênticos. Assim devem ser os melhores momentos da vida. A Brastemp também acredita que você deve decidir quando e como vivê-los. Por isso, empenha-se em desenvolver produtos que superem expectativas em qualidade, inovação, segurança e conforto à sua família.

Siga corretamente as instruções contidas neste manual e aproveite o máximo do seu novo produto.

A Brastemp está à sua disposição para esclarecer qualquer dúvida, bem como para ouvir sua crítica ou sugestão.

BRASTEMP
seja autêntico

sumário

1. Segurança 4
2. Instalando seu Forno 6
2.1 Requisitos de instalação..... 6
2.1.1 Ferramentas e peças..... 6
2.1.2 Requisitos do local 6
2.2 Dimensões do nicho de instalação..... 7
2.3 Preparando o produto..... 8
2.4 Instalação elétrica..... 9
2.5 Instalando seu Forno 10
2.6 Antes de usar o Forno 11
3. Usando seu Forno 12
3.1 Modelo BOB60A 12
3.1.1 Peças e características 12
3.1.2 Acessórios..... 12
3.1.3 Painel..... 13
3.1.4 Utilizando as funções do seu Forno..... 13
3.1.5 Usando seu Forno 14
3.1.6 Sugestão de utilização 15
3.1.7 Sugestão de utilização para a função Grill 16
3.2 Modelo BOC60A 16
3.2.1 Peças e características 16
3.2.2 Acessórios..... 17
3.2.3 Painel..... 18
3.2.4 Utilizando as funções do seu Forno..... 18
3.2.5 Funções especiais..... 21
3.2.6 Sinais sonoros..... 21
3.2.7 Segurança 21
3.2.8 Ajustando o Relógio..... 21
3.2.9 Timer..... 22
3.2.10 Usando seu Forno..... 23
Usando seu Forno sem o auxílio do Timer 23
Controlando o tempo de funcionamento com o Timer 24
Controlando o horário de funcionamento com o Timer 25
Usando as funções especiais do seu Forno..... 27
Usando o Timer como um "Despertador"..... 29
3.2.11 Sugestão de utilização 30
3.2.12 Sugestão de utilização para a função Grill 32
3.3 Prateleiras 33
4. Dicas de Operação 34
4.1 Dicas para economizar energia 34
4.2 Dicas de uso..... 34
5. Limpando seu Forno..... 35
5.1 Dicas especiais..... 35
5.2 Removendo a porta do Forno .35
5.2.1 Para remover a porta do Forno..... 35
5.2.2 Para recolocar a porta do Forno..... 36
5.3 Abaixando a resistência do Grill (modelo BOC60) 37
5.4 Retirando os painéis catalíticos laterais (modelo BOC60) 38
6. Manutenção..... 40
7. Como resolver problemas 41
8. Características técnicas 42
9. Fale com a Brastemp 42
10. Termo de garantia 43

NOTA: Todas as imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

1. Segurança

Instruções importantes de segurança

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Este manual e o seu produto têm muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.

Este é o símbolo de alerta de segurança.
Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer riscos à sua vida, ferimentos a você ou a terceiros.
Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA".
Estas palavras significam:

⚠ PERIGO — **Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves, se as instruções não forem seguidas imediatamente.**

⚠ ADVERTÊNCIA — **Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves, se as instruções não forem seguidas.**

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

Itens de segurança

- Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não remova o fio de aterramento.
- Ligue o fio de aterramento a um fio terra efetivo.
- Não use adaptadores ou T's.
- Não use extensões.
- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar seu produto.
- Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, acidentes pessoais ou danos ao usar o Forno, leia atentamente as recomendações a seguir.

Dicas importantes

- Recomendamos que a primeira instalação do seu Forno seja feita por um técnico treinado e certificado pela Brastemp. Esta instalação é gratuita.
- Instale e posicione o Forno estritamente de acordo com as instruções contidas neste manual do usuário.
- A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Instale o produto de acordo com as especificações descritas neste manual.
- Não use o Forno se ele estiver danificado ou não estiver funcionando corretamente.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo Serviço Autorizado Brastemp (SAB), a fim de evitar riscos.
- Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do Forno, não entrem em contato com peças quentes, nem fiquem na porta do Forno.
- Seu Forno Elétrico não deve ser usado por crianças ou pessoas não-capacitadas para operá-lo corretamente.
- Mantenha crianças e animais longe do Forno quando ele estiver funcionando.
- As crianças pequenas devem ser vigiadas, a fim de garantir que não brinquem com o aparelho.
- Não use o Forno para aquecer o ambiente.
- Seu Forno Elétrico foi desenvolvido exclusivamente para o uso doméstico.
- Não use artigos de vestuário frouxos ou dependurados, quando estiver usando o Forno, nem toalhas ou panos grandes de cozinha para segurar os cabos ou as alças dos utensílios, pois eles podem se incendiar.
- Não obstrua a parte frontal do seu Forno. Ele possui um vão para vazão de ar e sua obstrução pode causar danos ao produto.
- Não aqueça recipientes lacrados.
- Use somente utensílios de cozinha aprovados para uso em Forno. Siga as instruções do fabricante dos utensílios, especialmente quando estiver usando utensílios de vidro ou plástico.
- **ATENÇÃO:** Durante o uso o aparelho torna-se quente. Cuidado deve ser tomado para evitar contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.
- Durante e após o uso, não toque nos queimadores elétricos ou superfícies internas do Forno, nem deixe roupas ou outros materiais inflamáveis em contato com eles, até que tenham tido tempo suficiente para esfriar. Os queimadores elétricos podem estar quentes, mesmo que sua cor esteja escura.
- Não deixe que as alças ou cabos dos utensílios entrem em contato com os queimadores elétricos que estejam quentes.
- **ATENÇÃO:** Partes acessíveis podem se tornar quentes quando a grelhadeira por irradiação estiver em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.
- Não toque nos componentes do Elemento de Calor.
- Use luvas de cozinha para retirar bandejas e acessórios quando o Forno estiver quente.
- Jamais guarde materiais inflamáveis no Forno ou nas suas proximidades.
- Não conserte ou substitua qualquer peça do Forno, a não ser que seja especificamente recomendado neste manual. Todos os demais serviços de manutenção devem ser executados por um técnico do Serviço Autorizado Brastemp, e serão cobrados após o período de garantia.
- **ATENÇÃO:** Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

2. Instalando seu Forno

2.1 Requisitos de instalação

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Lesão por Excesso de Peso

Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto.

Não seguir essa instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.

2.1.1 Ferramentas e peças

Tenha à mão, as peças e ferramentas necessárias antes de iniciar a instalação. Leia e siga as instruções fornecidas.
Peças fornecidas: parafusos de fixação (2)
A instalação elétrica da residência deve atender aos requisitos das Normas Brasileiras e estar preparada para a demanda deste produto. Veja a seção "Requisitos Elétricos". É recomendado que todas as conexões elétricas sejam feitas por um instalador técnico qualificado.

2.1.2 Requisitos do local

IMPORTANTE

Observe todas as normas aplicáveis.

- As dimensões do nicho/gabinete devem estar de acordo com o informado neste manual. As dimensões informadas proporcionam o espaço mínimo necessário para a instalação do Forno.
- É exigido o aterramento do produto (terra efetivo). Veja a seção "Requisitos Elétricos".
- O ponto de conexão elétrica deve estar em uma posição, no mínimo, 15 cm afastada do fundo do Forno. A posição do ponto de conexão elétrica (caixa de disjuntores) não deve interferir no embutimento do Forno.
- A superfície de apoio do Forno deve ser sólida, nivelada e no mesmo plano do fundo da abertura do nicho/gabinete. A base do móvel onde o Forno vai estar apoiado, deve estar apta a suportar o peso do Forno (aproximadamente 70 kg).

Instalação sob o balcão (com o cooktop instalado acima):

A configuração cooktop mais Forno, somente deve ser realizada entre produtos da marca Brastemp.

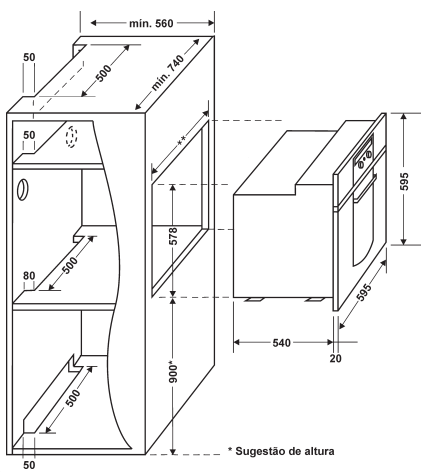
- O material do móvel, no qual o Forno será instalado, deve ser resistentes ao calor (mín. 90 °C).
- O nicho do móvel para instalar o Forno, deve ter as dimensões indicadas nas figuras abaixo.

Assegure-se de que toda a poeira, cavacos e pó de madeira, resultantes da preparação e da montagem do móvel, sejam removidos.
Para assegurar a ventilação de resfriamento adequada, é importante deixar um espaço aberto atrás da unidade (veja item "Dimensões do nicho de instalação"). Quando terminar a instalação, o fundo do Forno deve ficar inacessível.
Instale o Forno, tomando cuidado para que as paredes do produto não entrem em contato direto com as paredes do móvel.

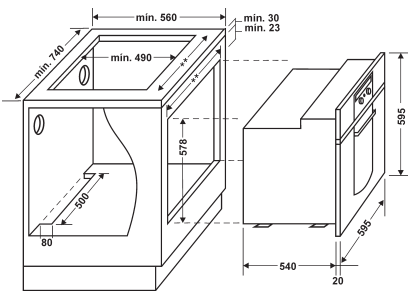
2.2 Dimensões do nicho de instalação

Dimensões do gabinete (mm)

Opção 1
Instalação em um móvel de coluna



Opção 2
Instalação abaixo de um cooktop



** BOB60: mín. 560 / BOC60: mín 550

2.3 Preparando o produto

Para evitar danos ao piso, apóie o Forno sobre o papelão antes da instalação. Não use o puxador ou qualquer parte da estrutura frontal para levantar o produto.
Remova os materiais de embalagem.
Remova os pacotes com manual e elementos de fixação, encontrados no interior do produto.
Remova as prateleiras e outras peças soltas do interior do Forno.

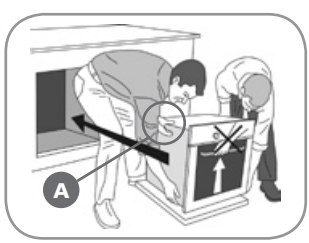
É imprescindível que um técnico especializado em instalações elétricas residenciais avalie as condições de aterramento e o correto dimensionamento da rede elétrica, onde o produto será instalado.
Certifique-se de que a conexão elétrica e a bitola da fiação estão adequados e de acordo com as Normas Brasileiras.

IMPORTANTE
O modelo BOB60A tem uma potência nominal de 2300 W. O modelo BOC60A tem uma potência nominal de 2200 W. O ponto de instalação deve apresentar tensão de 220 V (fase-neutro ou fase-fase) e um terra efetivo.

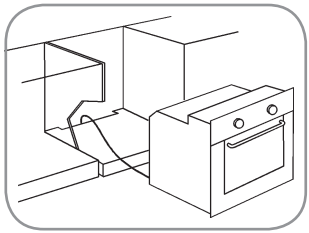
Antes de solicitar a instalação do produto por um técnico treinado e certificado pela Brastemp, é necessário que os seguintes requisitos sejam atendidos:

- Preparação de um circuito (fiação e disjuntores) exclusivo para o produto. Recomenda-se utilizar disjuntor 15 ampères. Do quadro de distribuição até o ponto de instalação, utilize condutores de bitolas apropriadas. Todos os componentes utilizados na instalação devem ser aprovados pelo INMETRO. Esta caixa de disjuntores deve estar em local acessível (após a instalação) e próxima ao aparelho.
- A adequação dos condutores deve ser realizada por técnico especializado em instalações elétricas residenciais e deve seguir os requisitos da norma brasileira NBR 5410.
- É obrigatória a disponibilização de aterramento (aterramento conforme norma NBR 5410).

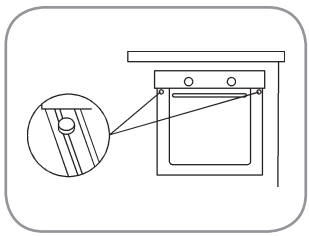
Fixação do Forno



1. Levante o Forno usando as alças (A) em cada lado, e introduza-o no gabinete (nicho).



2. Certifique-se de que o cabo de alimentação não está prensado.



3. Centralize o Forno no gabinete (nicho) antes da fixação final.

   Fixe o Forno no gabinete (nicho) usando os parafusos fornecidos.

2.4 Instalação elétrica

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

- Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não remova o fio de aterramento.
- Ligue o fio de aterramento a um fio terra efetivo.
- Não use adaptadores ou T's.
- Não use extensões.
- Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

- Seu Forno vem preparado para funcionar em 220 V. Certifique-se de que a tensão elétrica da sua residência corresponde à tensão elétrica do produto.

IMPORTANTE

- Nunca altere ou use o cabo de força de maneira diferente da recomendada. Caso necessite instalação ou reparo, chame o serviço autorizado.

- O modelo BOB60A tem uma potência nominal de 2300 W. O modelo BOC60A tem uma potência nominal de 2200 W. A instalação elétrica no ponto onde o mesmo será instalado, deve prever esta potência.
- O diâmetro dos fios da rede elétrica devem estar de acordo com a tabela:

	Bitola			
	4,0 mm^2	6,0 mm^2	10,0 mm^2	16,0 mm^2
220 V	até 26 m	27 a 41 m	42 a 69 m	70 a 100 m

- Para sua segurança, é necessária a instalação de um fio terra, independentemente da tensão de alimentação do produto. Se necessário, consulte um eletricista especializado de sua confiança.
- A instalação deste produto deve prever meio de desligamento da alimentação com separação de contatos de pelo menos 3 mm em todos os pólos e este meio de desligamento deve ser incorporado à fiação fixa.
- Encaixe o Forno no móvel e verifique se o fornecimento de energia elétrica está normal.
- Não utilize tomadas múltiplas nem extensões.
- Coloque o Forno no vão do móvel, levantando-o pelos lados (alças) e prestando atenção para não deixar preso o cabo de alimentação.
- Após a instalação, as conexões elétricas devem estar inacessíveis ao usuário comum.
- Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos próximo do Forno, não entrem em contato com peças quentes nem fiquem na porta do Forno.
- A substituição do cabo de alimentação só deve ser realizada pelo Serviço Autorizado Brastemp.

2.5 Instalando seu Forno

1. Encaixe o Forno no vão do móvel que foi construído de acordo com o item 2.2, de forma a permitir as conexões elétricas.
2. Ligue as conexões do Forno à rede elétrica.

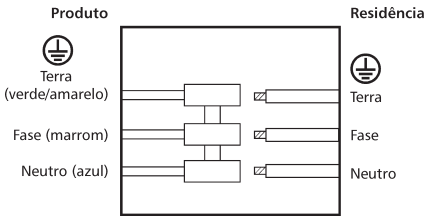
IMPORTANTE

- É importante que a primeira instalação do seu Forno seja feita pelo Serviço Autorizado Brastemp (veja lista de endereços no folheto anexo), pois isso vai garantir uma instalação perfeita e o bom funcionamento do produto. Esta primeira instalação do produto será gratuita.
- Lembre-se de disponibilizar as condições mencionadas nos itens "Dimensões do nicho de instalação" (página 8), "Preparando o produto (página 9) e "Instalação elétrica" (página 11) deste manual.

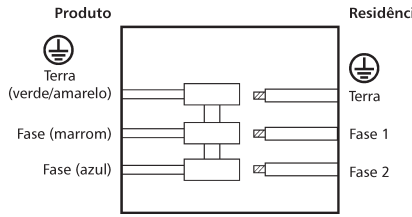
Esquema de ligação

Veja abaixo, a indicação das conexões existentes no cabo de alimentação do Forno: o produto pode ser conectado a uma rede fase-neutro ou fase-fase, de forma que o fio de aterramento seja ligado a um terra efetivo.

Ligação fase-neutro (220 V)



Ligação fase-fase (220 V)



2.6 Antes de usar o Forno

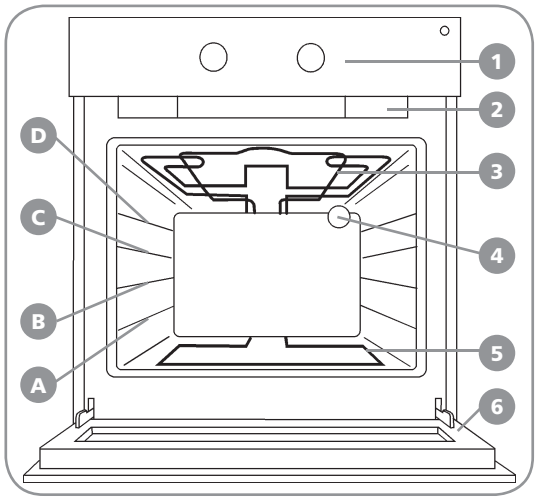
Antes de usar o Forno, remova:

- todos os adesivos da frente do Forno e da porta, com exceção da placa de identificação localizada na parede interna à direita (visível quando a porta está aberta);
- proteções de papelão e filme plástico protetor da tela de controle e outras partes do Forno;
- quaisquer rótulos adesivos dos acessórios, por exemplo, sob a placa para doces;
- os acessórios do Forno. Aqueça-os até 200 °C durante aproximadamente uma hora para eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante e graxas protetoras. Mantenha uma janela aberta ao fazer isto.

3. Usando seu Forno .....

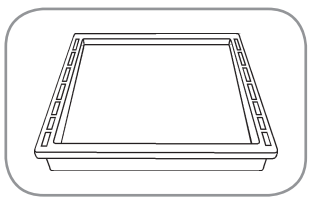
3.1 Modelo BOB60A

3.1.1 Peças e características (BOB60A)

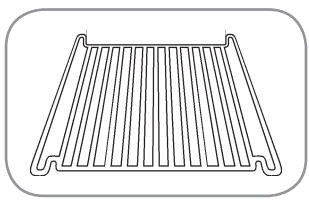


1 Painel de controle
2 Sistema de exaustão
3 Elemento de aquecimento superior/Grill
4 Lâmpada do Forno
5 Elemento de aquecimento inferior (não visível)
6 Porta do Forno
A Nível 1 da prateleira
B Nível 2 da prateleira
C Nível 3 da prateleira
D Nível 4 da prateleira

3.1.2 Acessórios (BOB60A)



Placa para doces
Utilizar para cozinhar biscoitos, bolos e pizzas.

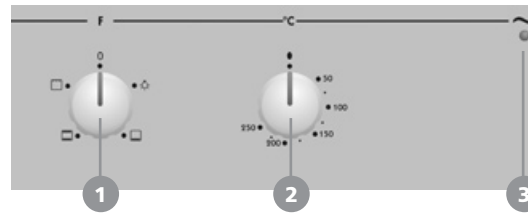


Grelha
Deve ser usada para cozinhar alimentos ou como suporte para panelas e qualquer outro recipiente de cozedura. Pode ser posicionada em qualquer um dos níveis disponíveis. A grelha pode ser introduzida com a curvatura para cima ou para baixo.

3.1.3 Painel (BOB60A)

Para obter os melhores resultados possíveis ao assar, você deve operar adequadamente o seu Forno. Esta seção lhe dará informações importantes para o uso eficiente e seguro do mesmo.

1. Seletor de Funções
2. Botão Rotativo para ajuste de temperatura
3. Led indicador de elemento de aquecimento ligado



3.1.4 Utilizando as funções de seu Forno (BOB60A)

Símbolo	Função
0	Forno desligado
	Luz do Forno
	Calor inferior

Símbolo	Função
	Assar
	Grill

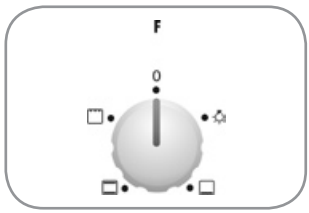
Luz do Forno
Ao colocar o Seletor de Funções (1) nesta posição, a luz do Forno acenderá.

Função Calor Inferior
Aciona somente a resistência inferior. É indicada para terminar o assamento de bolos e tortas e também para engrossar molhos.
Use a função Calor Inferior nos últimos minutos do tempo de cozimento.

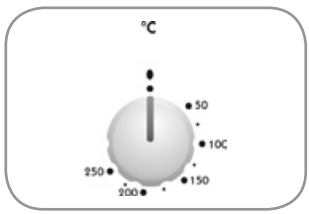
Função Assar
A função Assar aciona as duas resistências e é indicada para assar/cozinhar alimentos como carnes e bolos, usando apenas uma das prateleiras. Recomendamos a colocação dessa prateleira no nível 2 para garantir uma melhor circulação de ar na cavidade.

Função Grill
Utilizado para grelhar Carnes (bifes, bistecas e linguiças). Necessita de um preaquecimento do Forno e a porta deve permanecer fechada durante o preparo. Os alimentos podem ser grelhados em um recipiente próprio ou diretamente sobre a prateleira. Para evitar fumaça, coloque um pouco de água na bandeja que acompanha o produto e posicione-a diretamente abaixo do alimento. Vire os alimentos sempre que necessário, para garantir uma uniformidade no cozimento.

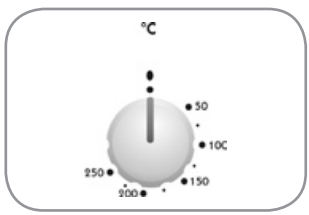
3.1.5 Usando seu Forno (BOB60A)



1. Gire o Seletor de Funções (1) até chegar na função desejada.



2. Gire o Botão Rotativo (2) para ajustar a temperatura. O led vermelho no canto superior direito do painel, acenderá até que que se atinja a temperatura desejada.



3. Ao final do uso, gire o botão de Seletor de Funções (2) para a posição ⬮.

3.1.6 Sugestão de utilização (BOB60A)

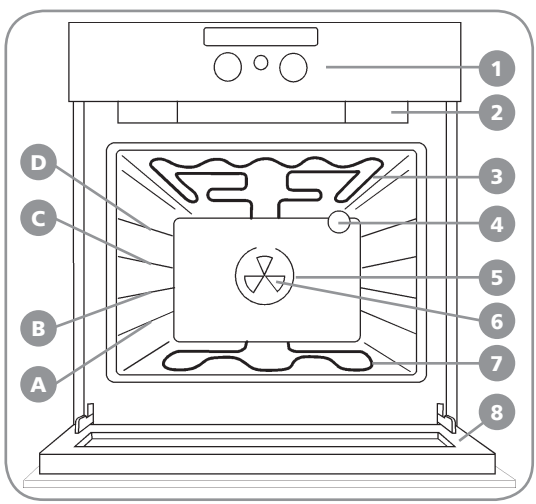
Tipo de alimento	Função	Preaquecimento	Nível (a partir do inferior)	Temperatura (ºC)	Tempo de preparo (min)
Carne Carneiro, cabrito, cordeiro		X	2	200	90-110
Assados Suinos, bovinos		X	2	200	90-110
Frango, coelho, pato		X	2	200	70-80
Peru		X	2	210	160-180
Peixe (Inteiro) (1-2Kg) Atum, Salmão, Bacalhau		X	2	200	60-80
Peixe (fatias) (<1Kg) Peixe espada, atum		X	2	190	50-60
Vegetais Pimentoes recheados e tomates		X	2	190	50-60
Doces, Pasteis		X	2	180	40-50
Empada recheada (com queijo)		X	2	190	60-90
Tortas		X	2	190	40-50
Strudel de Maçã		X	2	200	50-60
Biscoitos		X	2	180	20-30
Lasanha. Batatas ou gratinados		X	2	200	40-50
Empada recheada com frutas Ex:Abacaxi, Pessego		X	2	200	40-50
Paes		X	2	210	30-40
Suflés		X	2	200	40-50

3.1.7 Sugestão de utilização para a função Grill (BOB60A)

Tipo de alimento	Função	Preaquecimento	Nível (a partir do inferior)	Nível potência	Tempo de preparo (min)
Torradas		X	4	5	30-40
Steak		X	4	5	30-40
Alimentos em Fatias		X	3-4	5	30-40
salsichas		X	3-4	5	35-45
coxa frango		X	3-4	5	40-50
1/2 frango		X	3	5	45-55

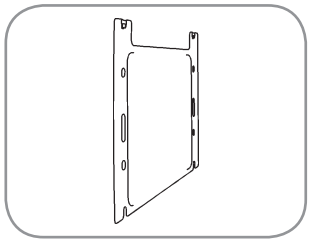
3.2 Modelo BOC60A

3.2.1 Peças e características (BOC60A)



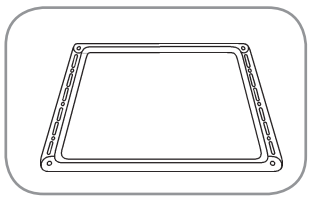
1 Painel de controle
2 Sistema de exaustão
3 Elemento de aquecimento superior
4 Lâmpada do Forno
5 Elemento do ventilador
6 Ventilador de convecção
7 Elemento de aquecimento inferior
8 Porta do Forno
A Nível 1 da prateleira
B Nível 2 da prateleira
C Nível 3 da prateleira
D Nível 4 da prateleira

Painéis catalíticos laterais

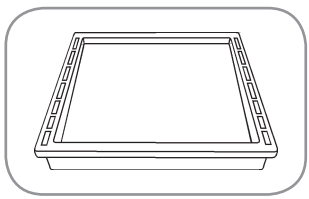


Estes painéis possuem um revestimento microporoso que absorve os salpicos de gordura. Os painéis são removíveis para facilitar a limpeza (veja item "Limpando seu Forno", na página 31).

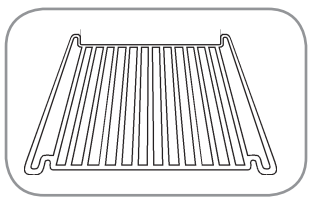
3.2.2 Acessórios (BOC60A)



Bandeja coletora
Deve ser utilizada para recolher a gordura ou pedaços de alimentos quando for colocada debaixo da grelha ou como placa, por exemplo, para cozinhar carne, frango, ou peixe, com e sem verduras. Para evitar pingos de gordura e fumo, inserir um pouco de água na bandeja coletora.



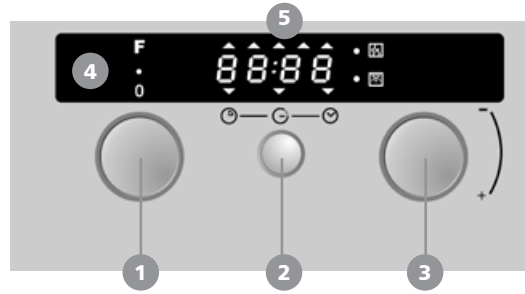
Placa para doces
Utilizar para cozinhar biscoitos, bolos, pizzas.



Grelha
Deve ser usada para cozinhar alimentos ou como suporte para panelas e qualquer outro recipiente de cozedura. Pode ser posicionada em qualquer um dos níveis disponíveis. A grelha pode ser introduzida com a curvatura para cima ou para baixo.

3.2.3 Painel (BOC60A)

1 Seletor de Funções
2 Tecla Timer/Confirma
3 Botão Rotativo
4 Display
5 Indicadores da escala de temperarura e timer



O Seletor de Funções (1) e o Botão Rotativo (3) podem ficar embutidos para facilitar a limpeza. Para programar o Forno, aperte os botões para soltá-los.
Ao ligar o seu Forno pela primeira vez, ou após uma queda de energia, a mensagem "Stop" aparecerá no display. Gire o Seletor de Funções (1) até a posição **0** e pressione uma vez a tecla Timer/Confirma (2). O display mostrará "--:--", se você desejar que o display do Forno mostre a hora do dia, proceda de acordo com o item "Ajustando o relógio", página 20.

3.2.4 Utilizando as funções de seu Forno (BOC60A)

Símbolo	Função	Temperatura/ Nível Pré-definido
0	Forno desligado	–
	Luz do Forno	–
	Manter Aquecido	35 °C
	Assar	200 °C
	Assar Combinado	175 °C
	Grill	3
	Turbo Aquecimento	160 °C
	Turbo Aquecimento Combinado	160 °C
	Turbo Grill	3
P	Pães/Pizza	P1

Luz do Forno

Ao colocar o Seletor de Funções (1) nesta posição, a luz do Forno acenderá.

Função Manter Aquecido

Esta função possibilita manter os alimentos aquecidos. Você pode escolher dois diferentes níveis de temperatura (35 ou 60 °C), sendo pré-definida a temperatura de 35 °C.

- A temperatura de 35 °C é particularmente adequada para levedar massas de pães.
- Para manter os alimentos quentes depois de cozidos, utilize a temperatura de 60 °C.

Função Assar

Utilize esta função para assar/cozinhar alimentos usando apenas uma das prateleiras. Recomendamos a colocação da prateleira no nível 2 para garantir uma melhor circulação de ar na cavidade.

A função Assar permite ajustar a temperatura do Forno entre 50 e 250 °C, sendo pré-programada a temperatura de 200 °C.

Sempre preaqueça o Forno antes de utilizar esta função. Para sua praticidade, os indicadores da escala de temperatura acendem, indicando que o Forno está preaquecido.

Função Assar Combinado

Esta função é indicada para o preparo de várias massas ou bolos ao mesmo tempo, usando as duas prateleiras em diferentes posições.

A função Assar Combinado permite ajustar a temperatura do Forno entre 50 e 250 °C, sendo pré-programada a temperatura de 175 °C.

Para uma melhor uniformidade no assamento, caso necessário, mude a posição dos pratos durante o preparo e, se os alimentos preparados tiverem tempos de cozimento diferentes, retire os alimentos já prontos e mantenha os restantes até estarem assados.

Função Turbo Aquecimento

Esta função é indicada para preparo em um ou vários níveis sem preaquecimento e com alimentos que requerem a mesma temperatura de preparo.

A função Turbo Aquecimento permite ajustar a temperatura do Forno entre 50 e 250 °C, sendo pré-programada a temperatura de 160 °C.

Tente não misturar os odores dos pratos que são preparados simultaneamente.

Esta função é indicada para preparo em um nível, indicada para assar aves, tortas e pizzas.

Função Turbo Aquecimento Combinado

A função Turbo Aquecimento Combinado permite ajustar a temperatura do Forno entre 50 e 250 °C, sendo pré-programada a temperatura de 160 °C.

Função Grill

Utilize essa função para grelhar pequenos pedaços de carne (bifes, bistecas e linguiças), preparar torradas e gratinar ou dourar alimentos (massas em geral, tortas cobertas com merengue, etc.).

A função Grill permite selecionar cinco posições (1, 2, 3, 4 e 5), sendo a posição 1 o nível de temperatura mais baixo e a posição 5, o mais alto.

Os alimentos podem ser grelhados em um recipiente próprio ou diretamente sobre a prateleira e, para evitar fumaça, coloque um pouco de água na bandeja que acompanha o produto e posicione-a diretamente abaixo do alimento. Vire os alimentos sempre que necessário, para garantir uma uniformidade no cozimento.

Função Turbo Grill

Esta função é indicada para assar grandes pedaços de carne como, aves inteiras, carne assada, pernil etc.

A função Turbo Grill permite selecionar cinco posições (1, 2, 3, 4 e 5), sendo a posição 1 o nível de temperatura mais baixo e a posição 5, o mais alto.

Não é necessário fazer o preaquecimento do Forno.

Para preparar o assado, você pode colocar o alimento diretamente sobre a prateleira, posicionando a bandeja coletora com um pouco de água no nível imediatamente abaixo, evitando o excesso de fumaça, ou usar uma assadeira ou recipiente convencional para acondicionar o alimento, virando-o sempre que necessário, durante o processo.

Função Pães/Pizza

Esta função possui dois programas especialmente desenvolvidos para assar pães e pizzas.

- O programa P1 permite o ajuste da temperatura de preaquecimento entre 250 e 260 °C, sendo pré-definida a temperatura de 260 °C.
  Depois de preaquecido, o Forno é mantido automaticamente na condição ideal para assar pães ou pizzas que exigem uma temperatura de assamento mais elevada, sendo necessário, apenas o ajuste do tempo de assamento, que varia de acordo com a receita a ser preparada.
- O programa P2 permite o ajuste da temperatura de preaquecimento entre 200 e 220 °C, sendo pré-definida a temperatura de 200 °C.

É especialmente desenvolvido para o preparo de pães e pizzas que necessitam de temperaturas mais brandas de assamento, portanto, depois do preaquecimento, o Forno automaticamente se ajusta à essa condição, sendo necessário apenas a programação do tempo de assamento.

3.2.5 Funções especiais (BOC60A)

O seu Forno possui duas funções especiais, que podem ser programadas separada ou simultaneamente:

Função Dourar
Esta função permite dourar os alimentos durante o cozimento. É possível selecionar 3 diferentes graus de douramento (1, 2 e 3).
Esta função somente pode ser acionada após o uso da função Assar programada com o timer.
Para programar a função especial Dourar, siga o procedimento descrito na página 26.

Função Manter Aquecido Combinado
Esta função mantém a temperatura do Forno a 60 °C no final do ciclo de cozimento, por até 5 horas.
Esta função somente pode ser acionada após o uso das funções Assar e Assar Combinado.
Para programar a função especial Manter Aquecido Combinado, siga o procedimento descrito na página 27.

3.2.6 Sinais sonoros (BOC60A)

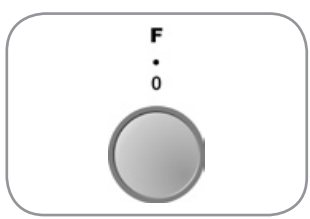
O seu Forno possui sinais sonoros que são acionados em algumas funções para indicar o final do processo.

3.2.7 Segurança (BOC60A)

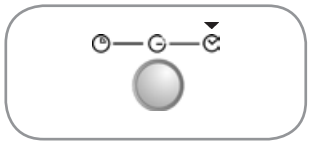
Para sua segurança e evitar um superaquecimento do produto, o Forno desliga-se automaticamente após 5 horas de funcionamento contínuo, com exceção da luz do Forno e da função Manter Aquecido.

3.2.8 Ajustando o Relógio (BOC60A)

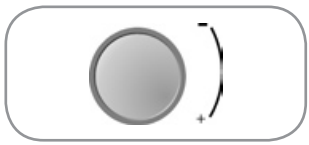
Você pode programar o Forno para que o seu display mostre a hora do dia. Para isso, proceda da seguinte forma:



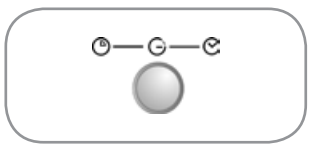
1. Posicione o Seletor de Funções (1) está na posição **0**.



2. Aperte duas vezes a Tecla Timer/Confirma (2), até que o indicador ▼ do símbolo ⏲ acenda.



3. Gire o Botão Rotativo (3) para ajustar a hora do dia.



4. Aperte novamente a Tecla Timer/Confirma (2) ou aguarde 10 segundos para confirmar o horário selecionado.

Caso você desligue o disjuntor ou houver falta de energia elétrica na sua residência, será necessário reajustar o relógio. Para isso, basta seguir o procedimento acima.

3.2.9 Timer (BOC60A)

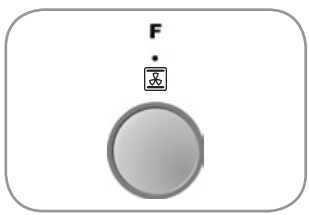
O seu Forno possui um Timer que pode ser usado de três formas diferentes:

- **Para controlar o tempo de cozimento:** o Timer pode ser ajustado em horas e minutos, até 12 horas e 59 minutos. Após o término do tempo programado, o Forno desliga-se automaticamente. Veja a página 23 para programar esta função.
- **Para controlar o horário de funcionamento:** o Timer pode ser programado para controlar o tempo de funcionamento do Forno e o horário em que o Forno deve ser desligado. Veja a página 24 para programar esta função.
- **Para controlar o tempo como um "despertador":** você pode utilizar o timer para controlar o tempo de outras atividades dentro da cozinha ou para lembrá-la de algum compromisso que deverá ser realizado dentro de um tempo pré-determinado. Tempo máximo de programação: 3 horas e 59 minutos. Veja a página 28 para programar esta função.

3.2.10 Usando seu Forno (BOC60A)

- **Para controlar o horário de funcionamento:** o Timer pode ser programado para controlar o tempo de funcionamento do Forno e o horário em que o Forno deve ser desligado. Veja a página 24 para programar esta função.
- **Para controlar o tempo como um "despertador":** você pode utilizar o timer para controlar o tempo de outras atividades dentro da cozinha ou para lembrá-la de algum compromisso que deverá ser realizado dentro de um tempo pré-determinado. Tempo máximo de programação: 3 horas e 59 minutos. Veja a página 28 para programar esta função.

Usando seu Forno sem o auxílio do Timer



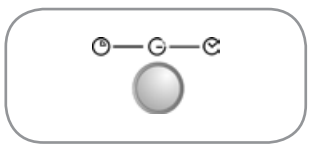
1. Coloque a prateleira na posição desejada (veja dicas na página 29).

2. Coloque o Seletor de Funções (1) na posição desejada. Veja a tabela de funções nas páginas 17 no item "Utilizando as funções do seu Forno". O display mostrará a temperatura ou o nível de grill pré-definido.

   Exemplo: Função Assar Combinado.

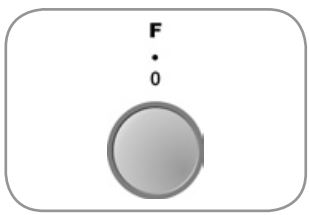
3. Gire o Botão Rotativo (3) para alterar a temperatura ou o nível do grill.

   Exemplo: 200 °C



4. Aperte a tecla Timer/Confirma (2) ou aguarde 10 segundos para que o Forno comece a funcionar automaticamente.

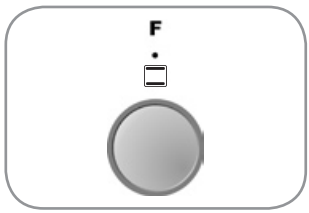
5. Quando os indicadores da escala de temperatura estiverem todos acesos, coloque o alimento no Forno.



7. Ao final do processo, para desligar o Forno, coloque o Seletor de Funções (1) na posição **0**.

Controlando o tempo de funcionamento com o Timer

1. Coloque a prateleira na posição desejada (veja dicas na página 29).



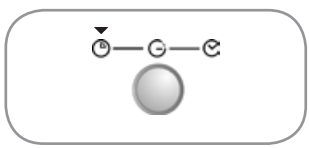
2. Coloque o Seletor de Funções (1) na posição desejada. Veja a tabela de funções nas páginas 17 no item "Utilizando as funções do seu Forno".

   Exemplo: Função Assar.

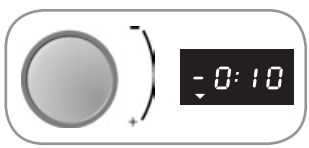
3. Gire o Botão Rotativo (3) para selecionar a temperatura ou o nível do grill.

   Exemplo: 180 °C

4. Quando os indicadores da escala de temperatura estiverem todos acesos, coloque o alimento no Forno.

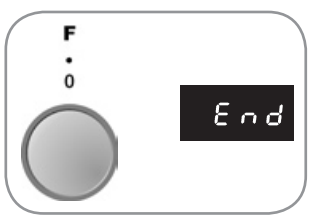


5. Para determinar o tempo de funcionamento, aperte a tecla Timer/Confirma (2) para que o indicador ▼ do símbolo ⏲ acenda.



6. Gire o Botão Rotativo (3) para selecionar o tempo de funcionamento. O display ficará piscando por aproximadamente 20 segundos e, depois, o Forno começará a funcionar automaticamente.

   Exemplo: 10 minutos.



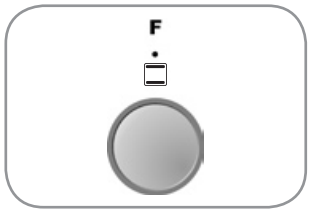
7. Ao final do processo, o Forno emitirá um sinal sonoro, o display mostrará a mensagem "End" e o Forno desligará automaticamente.

   A luz do Forno permanecerá acesa por 10 minutos.

   Para desligar a luz do Forno e interromper o sinal sonoro, aperte a tecla Timer/Confirma (2) e coloque o Seletor de Funções (1) na posição **0**.

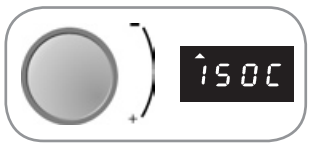
Controlando o horário de funcionamento com o Timer

1. Coloque a prateleira na posição desejada (veja dicas na página 29).



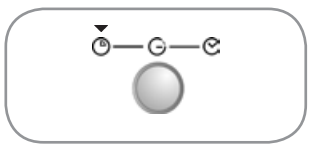
2. Coloque o Seletor de Funções (1) na posição desejada. Veja a tabela de funções nas páginas 17 no item "Utilizando as funções do seu Forno".

   Exemplo: Função Assar.

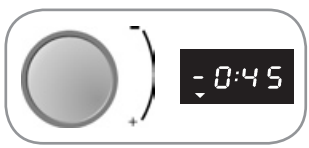


3. Gire o Botão Rotativo (3) para selecionar a temperatura ou o nível do grill.

   Exemplo: 150 °C

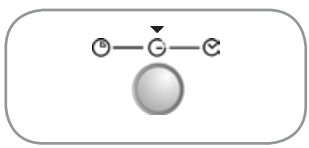


4. Para determinar o tempo de funcionamento, aperte a tecla Timer/Confirma (2) para que o indicador ▼ do símbolo ⏲ acenda.



5. Gire o Botão Rotativo (3) para selecionar o tempo de funcionamento.

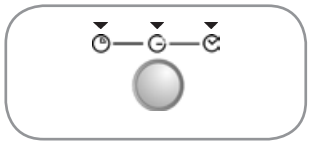
   Exemplo: 45 minutos.



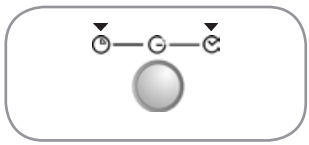
6. Para confirmar o tempo de funcionamento e programar o horário de desligamento do Forno, aperte a tecla Timer/Confirma (2) para que o indicador ▼ do símbolo ⏲ acenda.

7. Gire o Botão Rotativo (3) para selecionar o horário de desligamento do Forno.

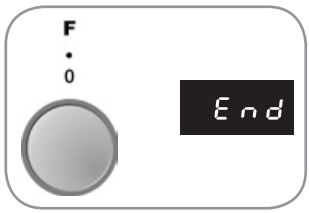
   Exemplo: 12 horas e 30 minutos.



8. Para confirmar, aperte a tecla Timer/Confirma (2) até que o display mostre novamente a hora do dia, ou aguarde 20 segundos para que a programação seja aceita automaticamente. Os indicadores ▼ dos símbolos ⏱ ⏲ ⏰ e a hora do dia ficarão piscando.
   - Se você quiser verificar a temperatura ou o nível do grill selecionado, gire o Botão Rotativo (3) levemente (um clique).
   - Se você quiser verificar ou modificar o tempo de funcionamento, aperte a tecla Timer/ Confirma (2).



9. Coloque o alimento no Forno e, quando chegar o momento, o Forno ligará automaticamente. Os indicadores ▼ dos símbolos ⏱ e ⏰ ficarão acesos e o display mostrará o tempo de funcionamento.

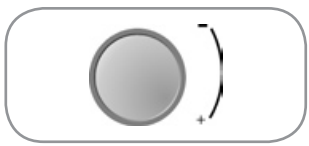


10. Ao final do processo, o Forno emitirá um sinal sonoro, o display mostrará a mensagem "End" e o Forno desligará automaticamente.

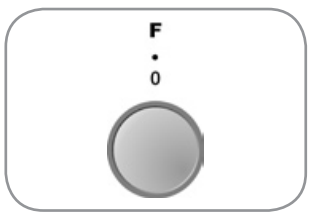
    A luz do Forno permanecerá acesa por 10 minutos.

    Para desligar a luz do Forno e interromper o sinal sonoro, aperte a tecla Timer/Confirma (2) e coloque o Seletor de Funções (1) na posição **0**.

Para alterar a programação



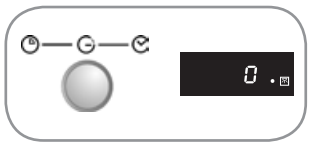
Para alterar a temperatura, nível do grill ou programa selecionado, depois que o Forno já estiver em funcionamento, simplesmente gire o Botão Rotativo (3). Em seguida, pressione a tecla Timer/Confirma ou aguarde 10 segundos para que a nova programação seja aceita.



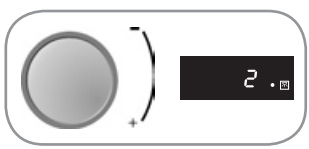
Se você alterar a função girando o Seletor de Funções (1), automaticamente, as programações de tempo, temperatura ou nível do grill serão canceladas.

Usando as funções especiais do seu Forno

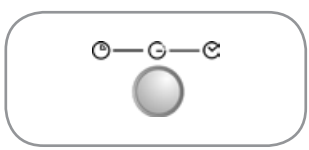
Para programar a função especial Dourar



1. Programe o seu Forno de acordo com o procedimento de controle de tempo de funcionamento (página 23) ou de horário de funcionamento (página 24).



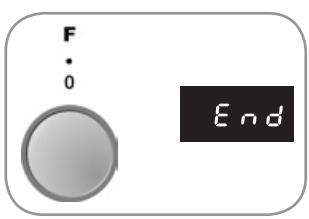
2. Aperte a tecla Timer/Confirma (2) até que o indicador ■ do símbolo ⊠ comece a piscar e o display mostrar "0".



3. Gire o Botão Rotativo (3) para selecionar o grau de douramento: 1, 2 ou 3.

   Exemplo: 2

4. Aperte a tecla Timer/Confirma (2) duas vezes ou aguarde 20 segundos para que a programação seja aceita automaticamente.



5. Ao final do processo, o Forno emitirá um sinal sonoro e o display mostrará a mensagem "End" e o Forno desligará automaticamente.

   A luz do Forno permanecerá acesa por 10 minutos.

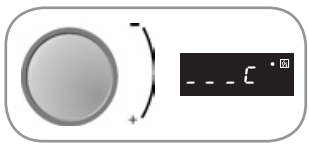
   Para desligar a luz do Forno e interromper o sinal sonoro, aperte a tecla Timer/Confirma (2) e coloque o Seletor de Funções (1) na posição **0**.

IMPORTANTE

Esta função somente pode ser acionada após o uso das função Assar e quando você estiver controlando automaticamente o tempo ou o horário de funcionamento (veja as páginas 23 e 24 respectivamente).

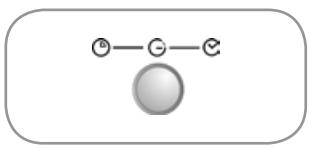
Para programar a função especial Manter Aquecido Combinado

1. Programe o seu Forno de acordo com o procedimento de controle de tempo de funcionamento (página 23) ou de horário de funcionamento (página 24).

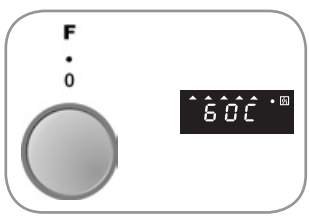


2. Aperte a tecla Timer/Confirma (2) até que o indicador ■ do símbolo comece a piscar e o display mostrar "_ _ _C".

3. Gire o Botão Rotativo (3) para selecionar a temperatura: 60 °C.



4. Aperte a tecla Timer/Confirma (2) ou aguarde 20 segundos para que a programação seja aceita automaticamente.



5. Ao final do processo, o Forno emitirá um sinal sonoro e o display mostrará a mensagem "60C".

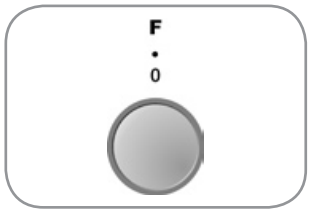
   A luz do Forno permanecerá acesa por 10 minutos.

   Para desligar a luz do Forno e interromper o sinal sonoro, aperte a tecla Timer/Confirma (2). O Forno manterá a temperatura de 60 °C até que você coloque o Seletor de Funções (1) na posição **0**.

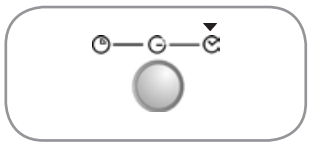
IMPORTANTE

- Esta função somente pode ser acionada após o uso das funções Assar, Assar Combinado e quando você estiver controlando automaticamente o tempo ou o horário de funcionamento (veja as páginas 23 e 24 respectivamente).
- Para cancelar a função Manter Aquecido Combinado, gire o Seletor de Funções (1) para a posição **0**.

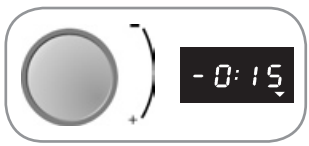
Usando o Timer como um “Despertador"



1. Coloque o Seletor de Funções (1) na posição **0** ou ☼. O display mostra a hora do dia.

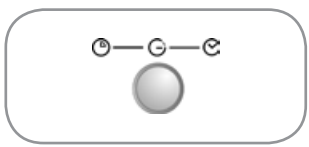


2. Aperte a tecla Timer/Confirma (2) até que o indicador ▼ do símbolo ◷ comece a piscar.

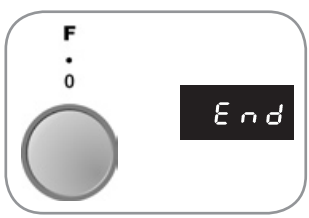


3. Gire o Botão Rotativo (3) no sentido horário para marcar o tempo desejado. O tempo selecionado pisacará no display. O símbolo "-" do lado esquerdo do tempo selecionado indica que o tempo terá uma contagem decrescente para "0".

   Exemplo: 15 minutos.



4. Aperte a tecla Timer/Confirma (2) ou aguarde 20 segundos para que a programação seja aceita automaticamente. O Timer iniciará a contagem regressiva do tempo.



5. Ao final do tempo programado, o Forno emitirá um sinal sonoro e o display mostrará a mensagem "End". Aperte a tecla Timer/Confirma (2) para interromper o sinal sonoro.

3.2.11 Sugestão de utilização (BOC60A)

Tipo alimento	Função	Preaquecimento	Nivel (a partir do inferior)	Nivel douramento	Temperatura (ºC)	Tempo de preparo (min.)
Carne Carneiro, cabrito, cordeiro		X	2	2	200	95-110
		X	3	2	200	100-110
		X	2	-	200	100-110
Assados Suinos, bovinos		X	2	2	200	95-110
		X	3	3	200	100-110
		X	2	-	200	90-100
Frango, coelho, pato		X	2	3	200	80-90
		X	2	3	190	80-90
		X	2	-	200	85-95
Peru		X	1	3	200	160-180
		X	1	3	200	160-180
		X	1	-	210	180-190
Peixe (Inteiro) (1-2Kg) Atum, Salmão, Bacalhau		X	2	1	200	45-55
		X	3	1	190	45-55
		X	2	-	200	50-60
Peixe (fatias) (1Kg) Peixe espada, atum		X	2	2	200	40-50
		X	3	2	190	40-50
		X	3	-	200	40-50
Vegetais Pimentoes recheados e tomates		X	2	-	220	50-60
		X	2	-	200	50-60
		X	2	-	200	50-60
Batatas assadas		X	2	3	220	50-60
		X	2	3	200	50-60
Doces, Pasteis		X	2	-	190	40-50
		X	1	-	180	40-50
		X	2	-	180	40-50

Tipo alimento	Função	Preaquecimento	Nivel (a partir do inferior)	Nivel douramento	Temperatura (ºC)	Tempo de preparo (min.)
Empada recheada (com queijo)		X	2	-	190	80-90
		X	2	-	180	70-80
		X	2	-	180	80-90
Tortas		X	2	-	190	40-50
		X	2	-	180	40-50
		X	2	-	180	40-50
Strudel de Maçã		X	2	-	200	50-55
		X	1-3	-	200	50-55
		X	2	-	200	50-55
Biscoitos		X	2	-	170	20-30
		X	1-3	-	200	20-30
		X	2	-	200	20-30
Empada		X	2	-	200	40-50
		X	2	-	190	40-50
		X	2	-	190	40-50
Lasanha		X	2	1	200	45-60
		X	2	1	200	45-60
		X	2	-	200	45-60
Empada recheada com frutas Ex: Abacaxi, Pessego		X	2	-	190	50-60
		X	2	-	190	40-50
		X	2	-	190	40-50
Merengues		X	2	-	120	35-45
			1-3	-	120	35-45
			2	-	120	35-45
Suflés		X	2	-	200	40-50
		X	2	-	190	45-55
		X	2	-	190	45-55

3.2.12 Sugestão de utilização para a função Grill (BOC60A)

Tipo de alimento	Função	Preaquecimento	Nivel (a partir do inferior)	Nivel potência	Tempo de preparo (min.)
Steak		X	4	5	30-40
Alimentos em fatias		X	4	5	30-40
Salsichas		X	3-4	5	30-40
Peixe (steak)		X	3-4	5	35-45
Coxa frango		X	3-4	5	40-50
1/2 frango		X	3	5	45-55
1/2 frango		X	3	5	45-55
Frango inteiro		X	3	5	60-70
Assados Suino, bovino		X	2	5	60-70
Pato		X	3	5	70-80
Pernil de ovelha		X	3	5	70-80
Rosbife		X	3	5	50-60
Batatas assadas		X	3	5	50-60
Peixe		X	3	5	50-60

3.3 Prateleiras

Como regra geral, para melhores resultados, posicione a prateleira no nível 2, que possibilita uma melhor circulação de ar dentro do Forno. No entanto, use as recomendações a seguir, de forma orientativa:

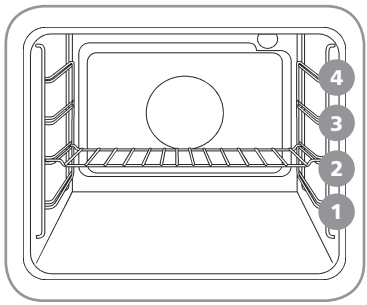


Tabela de posição de prateleiras ao assar

Posição da prateleira	Tipo de comida/ Cozimento
3 e 4	Alimentos para serem dourados, grelhados ou gratinados
2	Carnes em geral, bolos, biscoitos e grandes assados
1	Alimentos que exigem uma coloração dourada mais acentuada na parte inferior, como tortas e pães

DICA

Se precisar usar dois recipientes ao mesmo tempo, coloque-os em posições diferentes nas prateleiras, para que não coincidam um sobre o outro e para que se obtenha uma melhor circulação de ar quente.

4. Dicas de Operação

4.1 Dicas para economizar energia

Embora a energia usada na cozinha represente geralmente uma porcentagem muito pequena do total de energia utilizado na casa, esta energia culinária pode ser usada com eficiência. Aqui vão algumas dicas para ajudá-lo a economizar energia ao usar o seu produto na cozinha:

- "Espiar o assado no Forno", abrindo a porta, pode causar perda de calor, um tempo mais longo de cozimento e resultados culinários insatisfatórios.
- Acompanhe o assado através do visor, acendendo a luz interna do Forno.
- Asse bolos, tortas ou biscoitos quando o Forno estiver quente. O melhor momento para assar é logo depois que uma refeição tiver sido preparada no Forno.
- Planeje as suas refeições visando o uso mais eficiente possível do Forno. Quando usar o Forno para preparar um alimento, tente preparar o resto da refeição nele também.

4.2 Dicas de uso

O material das formas e assadeiras influencia diretamente no resultado final dos alimentos preparados no forno.
Considere as orientações a seguir para obter os melhores resultados:

Material	Característica
Alumínio	Reflete o calor, fazendo com que o alimento cozinhe e doure mais no topo do que nas partes que ficam em contato com o utensílio (base e laterais).
Anti-aderente (escuro)	Absorve o calor, fazendo com que o alimento cozinhe e doure mais nas partes que ficam em contato com o utensílio (base e laterais). Geralmente, é necessário reduzir a temperatura e o tempo de preparo das receitas para evitar ressecamento.
Vidro refratário	Apresentam superfície transparente que facilita a visualização do alimento e podem ser levado diretamente à mesa para servir, agregando praticidade.

5. Limpando seu Forno.....

5.1 Dicas especiais

- Depois que o Forno esfriar, retire qualquer resíduo ou cinza com um pano úmido ou uma esponja.
- Limpe o Forno antes que ele fique sujo demais. Limpar um Forno muito sujo leva mais tempo e produz mais fumaça que de costume.
- Após uma utilização prolongada do Forno e quando forem feitos pratos com elevado conteúdo de água (por exemplo: pizzas, vegetais recheados etc.), é possível que haja acúmulo de vapor no interior e na junta da porta do Forno. Quando o Forno esfriar, limpe as gotículas de água com um pano ou esponja macios.
- Ciclo de Limpeza: (Painéis Catalíticos laterais e anteparo posterior). Ligar o forno em vazio em uma temperatura de 200 °C durante cerca de uma hora. No final do ciclo e com o forno frio usar, se necessário, uma esponja úmida para retirar eventuais restos de alimentos. Evitar limpar os painéis catalíticos e o anteparo posterior com produtos abrasivos, escovas, esponjas para panelas ou sprays para fornos que podem vir a estragar a superfície catalítica, perdendo assim as suas propriedades de auto-limpeza."
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos.
- Utilize um detergente líquido ou desengordurantes para limpar o vidro da porta do Forno.
- Os acessórios podem ser lavados em Lava-louças.

5.2 Removendo a porta do Forno

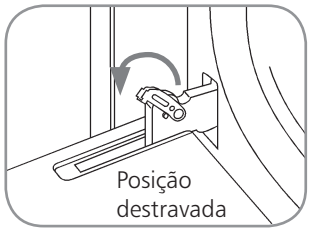
Para facilitar a limpeza do Forno, você pode remover a porta.

IMPORTANTE

- Para evitar acidentes, use as duas mãos para remover ou recolocar a porta do Forno.
- Não levante ou carregue a porta pelo puxador.
- Não use o puxador ou qualquer parte frontal para levantar o Forno.

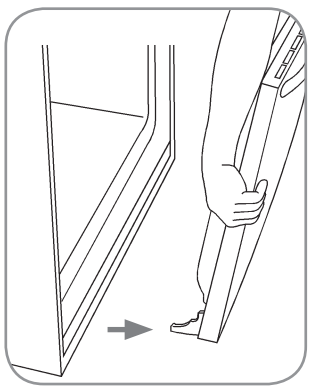
5.2.1 Para remover a porta do Forno

1. Certifique-se de que o Forno não está quente, a fim de se evitar queimaduras. Abra completamente a porta do Forno.



2. Destrave as duas travas da porta Forno que se encontram nas extremidades inferiores da cavidade.

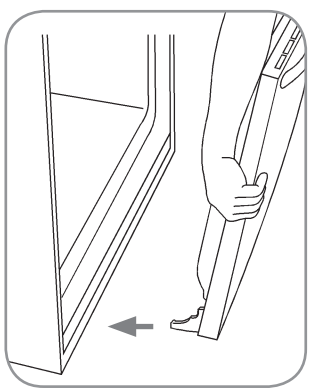
   Observe atentamente a posição da trava, pois se a porta não estiver completamente destravada, você não conseguirá retirá-la.



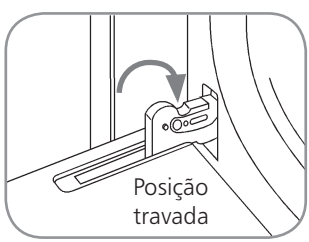
3. Feche a porta com cuidado, até onde for possível fechá-la. Puxe a porta para fora, pela parte de baixo, para removê-la.

4. Coloque a porta em alguma superfície plana e segura para evitar riscos ou danos.

5.2.2 Para recolocar a porta do Forno



1. Encaixe a porta do Forno de maneira que os braços da dobradiça encaixem nas fendas.



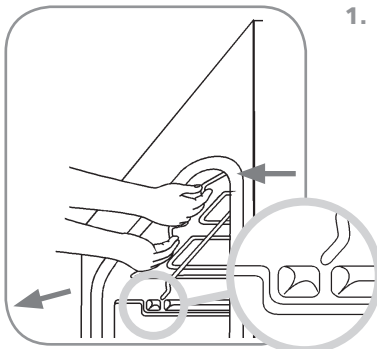
2. Abra completamente a porta e gire as travas das dobradiças para travar a porta.

3. Feche a porta do Forno.

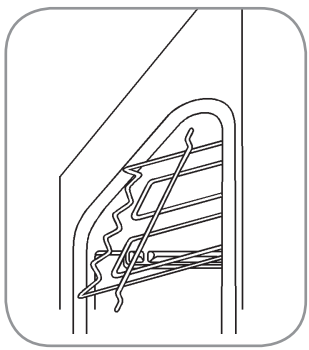
   Se a porta não funcionar bem, repita os passos de 1 e 2.

5.3 Abaixando a resistência do Grill (modelo BOC60)

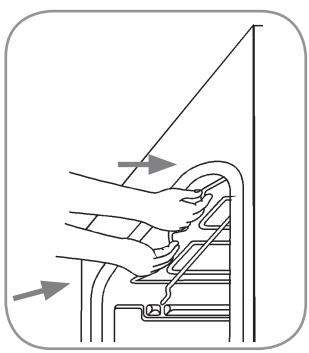
Para fazer a limpeza do teto do Forno, você pode abaixar a resistência. Para isso, a fim de se evitar queimaduras, certifique-se de que a resistência não está quente e proceda da seguinte forma:



1. Puxe a resistência do grill para fora, até que o seu suporte desencaixe da guia lateral.



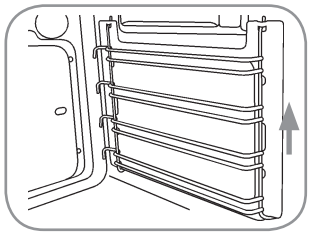
2. Abaixe a resistência do grill para permitir a limpeza.



3. Para recolocar a resistência do grill depois da limpeza, levante a resistência do grill encaixando o seu suporte na guia lateral. Empurre a resistência do grill para a sua posição original.

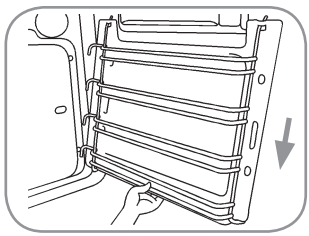
5.4 Retirando os painéis catalíticos laterais (modelo BOC60)

É possível remover os painéis catalíticos para limpeza.

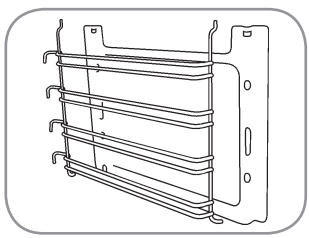


1. Abra totalmente a porta do Forno.

2. Desencaixe a parte inferior do suporte das prateleiras, empurrando o conjunto (painel catalítico e suporte das prateleiras) para cima.



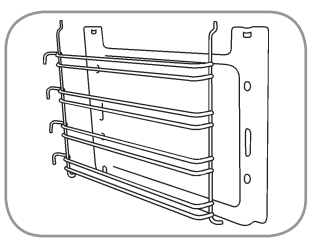
3. Desencaixe a parte superior do suporte das prateleiras, puxando o conjunto para baixo.



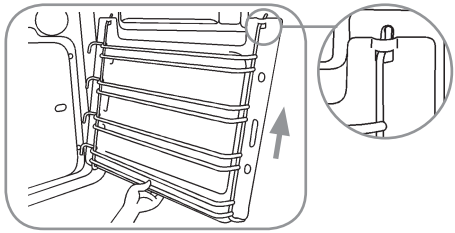
4. Separe o suporte das prateleiras do painel catalítico, desencaixando-os.

Recolocando os Painéis Catalíticos Laterais

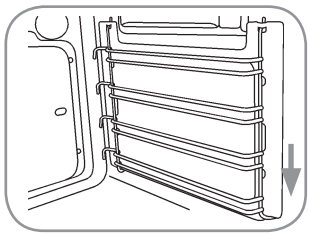
Após a limpeza das peças, monte novamente o conjunto, seguindo as instruções abaixo.



1. Encaixe o painel catalítico no suporte das prateleiras.



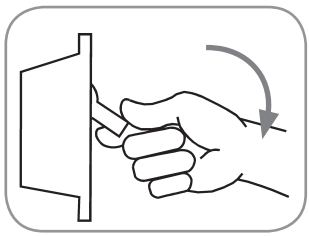
2. Encaixe a parte superior do suporte das prateleiras nos orifícios de cima, empurrando o conjunto para cima.



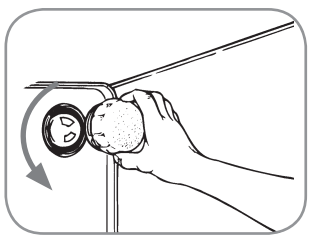
3. Encaixe a parte inferior do suporte das prateleiras nos orifícios de baixo, puxando o conjunto para baixo.

6. Manutenção

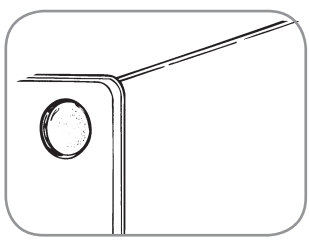
Substituindo a lâmpada do Forno



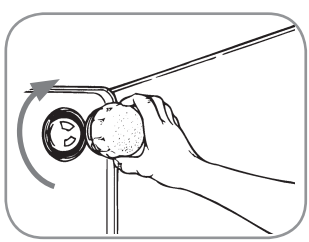
1. Desligue o aparelho da rede elétrica, desligando o disjuntor. Certifique-se de que o Forno esteja frio, antes de substituir a lâmpada.



2. Remova a cobertura de vidro da lâmpada, na parte de trás do Forno, girando-a em sentido anti-horário.



3. Remova a lâmpada do soquete. Substitua a lâmpada por outra similar de 220 V, 25 W – Tipo E-14, T= 300 °C.



4. Volte a colocar a cobertura de vidro da lâmpada, rosqueando-a no sentido horário. A cobertura precisa ser colocada corretamente, pois ela protege a lâmpada das altas temperaturas do Forno.

5. Volte a conectar o aparelho à rede elétrica.

7. Como resolver problemas

Soluções práticas

PROBLEMA	CAUSA
O Forno ou o grill não funciona	Verifique:
	• Se há falta de energia elétrica.
	• Se o fusível da instalação da sua casa está queimado ou se o disjuntor não desarmou.
	• Se você não ajustou corretamente o controle eletrônico. Veja a seção deste manual que descreve a operação que você está executando.
	• Certifique-se de que o Seletor de Funções (1) não esteja na posição "0".
Os resultados culinários não são os que você esperava	Verifique:
	• Se o Forno não está nivelado (veja Guia de Instalação).
	• Se temperatura ou o modo de cozimento do Forno não estão adequados.
	• Se você não preaqueceu o Forno antes de assar (nas funções recomendadas).
	• Se você está usando uma assadeira que não é do tipo ou tamanho correto. Procure num livro de culinária confiável, ou numa receita, o tipo e tamanho de assadeira recomendados.
	• Se ao assar, não existia espaço suficiente para circulação do ar em volta da assadeira. Deixe de 4 a 5 cm de espaço em toda a volta da assadeira. Tem que haver um espaço mínimo de 2,5. cm.
	• Se a prateleira está bem encaixada e nivelada.
	• Se a porta está bem encaixada.
A lâmpada não acende	Verifique:
	• Se a lâmpada está queimada.
	• Se a lâmpada está bem encaixada.
	• Se a função ☼ foi selecionada.

8. Características técnicas

Código do Produto	BOC60A	BOB60A
Dimensões externas do produto (A x L x P) (mm)	595 X 595 X 540	595 X 595 X 540
Dimensões do produto embalado (A x L x P) (mm)	685 X 635 X 650	685 X 635 X 650
Peso sem embalagem (kg)	35	34
Peso com embalagem (kg)	37	36
Tensão de alimentação (V)	220	220
Potência total (kW)	2,2	2,3
Variação de tensão admitida (V)	198-242	198-242
Freqüência (Hz)	50-60	50-60
Intensidade de corrente (A)	10	10,5
Chave disjuntora recomendada (A)	15	15
Volume do Forno (litros)	51	56

9. Fale com a Brastemp

Para solucionar dúvidas, agendar serviços, registrar sugestões ou reclamações:

Ligue para:
- Capitais e Regiões Metropolitanas: 4004-0014
- Demais Localidades: 0800 970 0999

Ou acesse o site: www.brastemp.com.br

ÚNICO AUTORIZADO BRASTEMP E CONSUL
- Mais de 3.000 técnicos treinados pela fábrica
- Peças originais
- Atendimento em horário comercial

10.Termo de garantia

O seu produto Brastemp é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contado a partir da data da Nota Fiscal ao Consumidor, sendo:

- 3 primeiros meses: garantia legal;
- 9 últimos meses: garantia especial, concedida pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos.

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou Serviço Autorizado Brastemp, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá assistência técnica do Serviço Autorizado Brastemp.

As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- o uso não for exclusivamente doméstico;
- na instalação ou uso não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Instrução do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com produto etc;
- na instalação, as condições elétricas e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual do Consumidor;
- na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- o produto tiver recebido maus tratos, descuido ou ainda, sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos, através do SAB;
- houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- despesas com a instalação do produto realizada por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos;
- despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos;
- despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás ou hidráulica, alvenaria, aterramento, esgoto etc.;
- falhas no funcionamento do produto decorrentes de falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no Manual do Consumidor, pressão de água e de gás insuficiente para o ideal funcionamento do produto;
- serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- produtos ou peças que tenham sido danificados em conseqüência de remoção, manuseio, queda ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como: relâmpago, chuva, inundação;
- despesas por processos de inspeção ou diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia.
- chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia especial não cobre:

- deslocamento para atendimentos de produtos instalados fora do município sede do Serviço Autorizado Brastemp, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem emitida pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos;
- peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as conseqüências advindas dessas ocorrências.

Considerações gerais:

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.
A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos reserva-se o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.
Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.
Para sua tranqüilidade, preserve e mantenha este manual com termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto sempre a mão.

Whirlpool S.A.
Unidade de Eletrodomésticos
Atendimento ao Consumidor:
Rua Olympia Semeraro nº 675
Jardim Santa Emília - São Paulo/SP
CEP 04183-901 - Caixa Postal 5171
Capitais e Regiões Metropolitanas, ligue: (11) 4004-0014
Demais localidades, ligue: 0800 970 0999

BRASTEMP
seja autêntico

Serviço de Atendimento
ao Consumidor Brastemp

Endereço para correspondência:
Rua Olympia Semeraro, 675
Bairro: Jardim Santa Emilia
CEP: 04183-901 São Paulo / SP

326070945 rev.03 09/08